

ONUR ÖZDEN

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ



E-Posta Adresi : onur.ozden@kavram.edu.tr
Telefon (İş) : 4449134-7294
Telefon (Cep) : 0
Adres : Oğuzlar Mahallesi, 1251/2 Sokak, No:8, Konak/İzmir

Öğrenim Bilgisi

Yüksek Lisans 2022	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (YL) (TEZLİ)
Lisans 2011 15/Haziran/2015	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ GÖKÇEADA UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ PR.

Akademik Görevler

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2019	İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM BURSLU))
---------------------------	---

Projelerde Yaptığı Görevler:

- SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN TUTUM VE TREND MUTFAK YAKLAŞIMLARI ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ: İZMİR İL MERKEZİ ÖRNEĞİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel
1. araştırma projesi, Yürütücü:KÜÇÜKALTAN DERMAN,Araştırmacı:ŞAYGILI
DERYA,Araştırmacı:DEMİRCİ HANDE,Araştırmacı:ÖZDEN ONUR,Araştırmacı:OĞUZHAN
ADİL,Araştırmacı:GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, , 11/06/2020 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

Dersler *

	Öğrenim Dili	Ders Saati
2021-2022		
Önlisans		
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3
Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Türkçe	3
Yiyecek İçecek Servisi	Türkçe	3
İleri Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	Türkçe	2
2020-2021		

Önlisans

İleri Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	Türkçe	2
Türk Mutfağı Uygulamaları	Türkçe	3
Soğuk Mutfak	Türkçe	2
Pasta ve Unlu Ürünler Yapım Teknikleri	Türkçe	3
Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	Türkçe	4
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3
Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Türkçe	3

2019-2020

Önlisans

Soğuk Mutfak	Türkçe	2
Pasta ve Unlu Ürünler Yapım Teknikleri	Türkçe	3
Dünya Mutfaklarından Uygulamalar	Türkçe	4
Türk Mutfağı Uygulamaları	Türkçe	3
Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri	Türkçe	3
İleri Mutfak Teknikleri ve Uygulamaları	Türkçe	2
Genel Mutfak Teknikleri	Türkçe	3

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. SAYGILI DERYA, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, ÖZDEN ONUR (2021). EXAMINING THE RELATIONSHIP BETWEEN LOCAL CUISINE AND HEALTHY EATING: İZMİR. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7659250)
2. KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, SAYGILI DERYA, ÖZDEN ONUR, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS (2021). Investigation of The Relationship Between Attitudes of Healthy Nutrition and Trend Kitchen Approaches: Izmir City Center. MTCO'N'21, 71-71., Doi: 10.5038/9781955833011 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7300475)
3. SÜNNETÇİOĞLU SERDAR, ÖZKÖK FERAH (2018). Gastronomideki Umut: Bir Sosyal Girişimcilik Örneği Olarak Hayata Sarıl Lokantası. 2. Uluslararası Rating Academy Kongresi: Umut (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5209255)
4. ÖZDEN ONUR,SÜNNETÇİOĞLU SERDAR,ÖZKÖK FERAH (2017). Cittaslow' and 'Slow food' in the Eyes of Food and Beverage Business Managers: Gökçeada Sample. 3rd International Gastronomic Tourism Congress, 181-195. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5209161)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. SAYGILI DERYA, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, ÖZDEN ONUR (2022). Yerel Mutfak ve Sağlıklı Beslenme Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği. Aydın Gastronomy (Kontrol No: 7706517)
2. SEZER DENİZ,ÖZDEN ONUR,AKGÜN OĞUZER,YILDIRIM HACI MEHMET (2019). Agro Turizm Tesislerinin Gastronomi Faaliyetleri Açısından İncelenmesi: ÇanakkaleÖrneği. Journal of Gastronomy and Tourism Studies, 6(3), 364-378., Doi: 10.21325/jotags.2018.287 (Kontrol No: 5209067)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. ÖZDEN PELİN, ÖZDEN ONUR, ŞAHİN GİZEM (2021). Kent Pazarlamasının Bir Unsuru Olarak Kültürel Miras: İzmir Örneği. II. Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi(36), 127-128. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7176730)

Üniversite Dışı Deneyim

2019-2019	Aşçı	Assos Plus, (Ticari (Özel))
2017-2019	Aşçı Yardımcısı	Cura Hotel, (Ticari (Özel))
2017-2017	Aşçı Yardımcısı	Cura Hotel, İşbaşı eğitim programı kapsamında., (Ticari (Özel))
2015-2015	Aşçı	Biyer Kafe Dükkan, (Ticari (Özel))

Sertifika

332160 Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu/ Değerlendirici Sertifikası, TUADER/ TURAK'a yapılan akreditasyon başvurularının değerlendirilmesi konusunda düzenlenen eğitim sonucunda alınan sertifika., Çevrimiçi, Sertifika, 29.09.2020 -29.09.2020 (Ulusal)

240814 Wine and Spirit Education Trust, 1. Seviye Şarap Yeterlilik Programı, Gökçeada, Sertifika, 01.05.2013 - 04.05.2013 (Uluslararası)